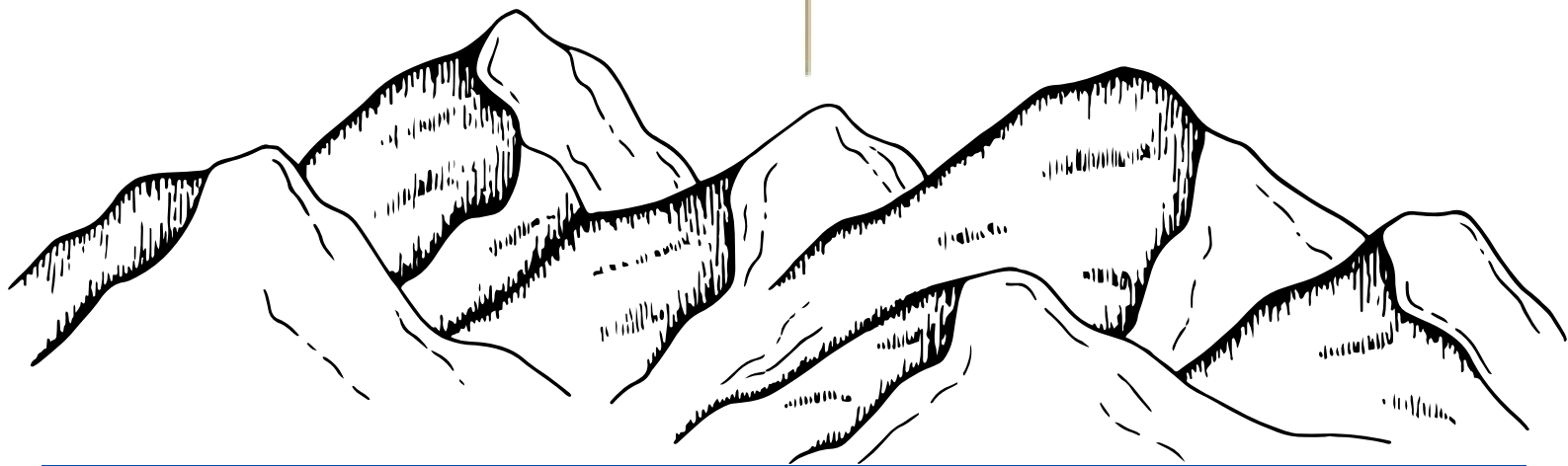
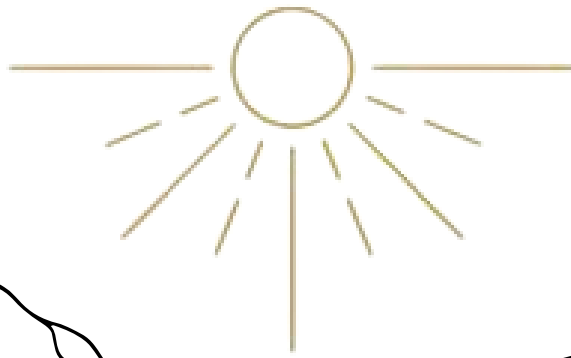


Conserverie du Sud



CATALOGUE

2023

Découvrez notre large sélection de terrines !
Chaque sélection est élaborée dans le respect des traditions et ce depuis 1895. Notre expérience est mise au service du goût, pour que chaque dégustation soit un plaisir et un voyage dans le Sud-Ouest !

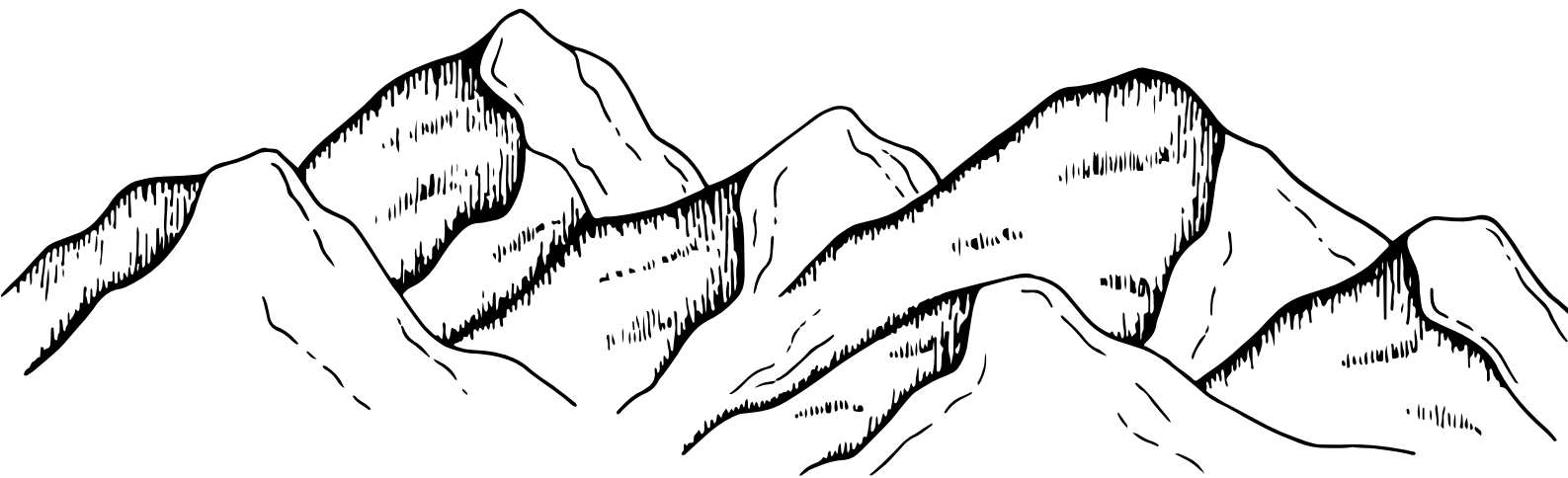
Route de Sénac - 65140 - Rabastens-De-Bigorre

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

La Conserverie Du Sud est le spécialiste de terrines à base de porc depuis 1895. La société est implantée à Rabastens-de-Bigorre aux pieds des Pyrénées dans le Sud-Ouest.



Riche de son expérience la société a su convaincre le marché de la charcuterie en France et dans le monde entier avec des produits sans colorant et sans conservateur.



UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCES

1895 : Création de l'entreprise par Louis Brunet



1962 : Jean Brunet prend la succession et développe la production de pâtés et terrines en verre



1980 : Installation des locaux à Rabastens-De-Bigorre



1986 à 1995 : mécanisation de la production qui mène à une croissance significative de l'entreprise



2014 : L'entreprise est certifiée de L'IFS



2016 : une nouvelle équipe reprend l'entreprise et développe son activité au niveau national et international



2020 : Clément Menet devient PDG de la société. Sous son impulsion, la SA Brunet développe ses activités en marques distributeurs premium et régionales et ajoute une nouvelle ligne de production de boeuf assaisonné.

Elle devient en 2022 Conserverie Du Sud

CERTIFICATIONS



IFS Food est un référentiel international permettant d'évaluer la conformité des produits et des processus en matière de sécurité et de qualité des aliments.

L'IFS est une certification prisée et un avantage compétitif de l'entreprise, qui est le seul producteur de pâtés du Midi-Pyrénées à disposer de cette certification.

Depuis 2021, la Conserverie Du Sud obtient la certification IFS version 7.



Le porc est élevé en plein air, pour une viande fraîche, riche, exceptionnelle et savoureuse.



Méthode de production agricole qui vise à respecter les systèmes et cycles naturels



Les porcs sont nés, élevés, abattus et transformés dans le Sud-Ouest de la France, pour une viande 100% locale.



Les porcs sont nés, élevés, abattus et transformés en France pour une viande 100% française.

LA DÉMARCHE RSE

Le Sud-Ouest bénéficie d'un climat, d'une agriculture et d'une tradition qui constitue un environnement propice à la démarche

RSE



La Conserverie Du Sud évalue sa démarche RSE annuellement via le portail Valorise, reconnu de la Grande Distribution française. La direction de l'entreprise est consciente de la responsabilité sociétale. Elle mène des actions sur la protection de l'environnement, l'amélioration des conditions de travail et la satisfaction clients.

80% des déchets sont triés, les packaging et emballages sont 100% recyclables, l'eau du puit sert à la stérilisation.

ENVIRONNEMENT

GARANTIR UN PRODUIT DE QUALITÉ - TOUJOURS À L'ÉCOUTE DU CLIENT - LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DE SON PERSONNEL - UNE CULTURE QUALITÉ DEFENDUE PAR TOUS ET POUR TOUS - RÉDUIRE L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

UN SAVOIR FAIRE UNIQUE

Une réelle authenticité : la société se distingue comme le premier fabricant de terrines. L'entreprise est le seul fabricant dont le rayonnement est national et international. La société attache beaucoup d'importance à réaliser ses recettes à partir de produits spécifiques et de qualité.

Des ingrédients sélectionnés : La Conserverie Du Sud a conclu une alliance locale et se fournit en viande de porc labélisée auprès d'un fournisseur renommé de la région pour ses viandes Label Rouge.

Un savoir-faire ancestral : Un savoir transmis de génération en génération. Produits confectionnés à partir de recettes dans la plus pure tradition. L'entreprise est fière d'offrir des produits naturels à ses consommateurs.



Un goût inimitable : Les produits sont plébiscités par les consommateurs. L'entreprise est leader du marché des terrines du Sud-Ouest et se développe sur le marché international. Les clés de notre succès sont : le goût, l'équilibre des saveurs et la texture appétissante.

NOTRE IMPLANTATION



AFRIQUE-DU-SUD

ALLEMAGNE

ANDORRE

ANGLETERRE

BELGIQUE

DANEMARK

DJIBOUTI

DOMTOM

ÉCOSSE

ESPAGNE

ESTONIE

FRANCE

GABON

GRÈCE

GUATEMALA

HONG-KONG

ITALIE

LETTONIE

LITUANIE

MAROC

NOUVELLE ZÉLANDE

PHILIPPINES

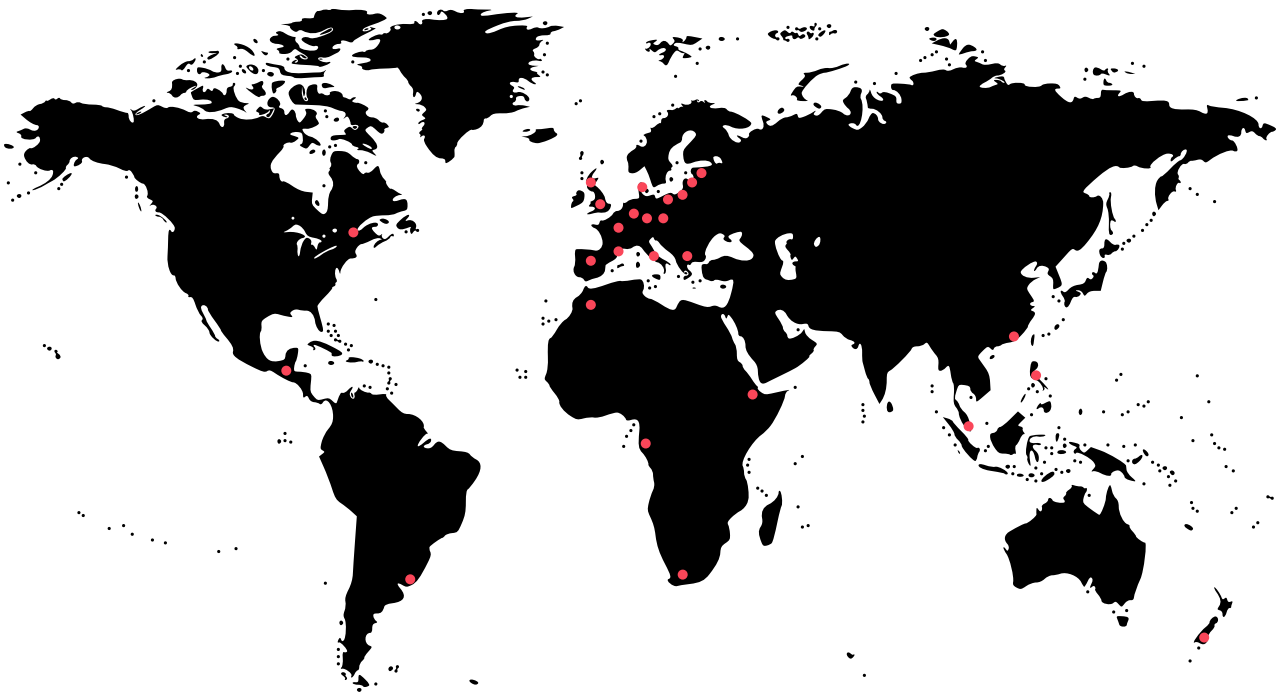
POLOGNE

QUÉBEC

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

SINGAPOUR

URUGUAY



LA GAMME TRADITIONNELLE

90g



180g



320g



LA GAMME PREMIUM

Des terrines de grande qualité pour un plaisir gustatif intense !

180g



LA GAMME BIO

Une gamme certifiée agriculture biologique - Pâtés engagés dans la cause environnementale et la santé des consommateurs



180g



Le bio c'est quoi ? 



=



SANS PESTICIDES ET
PRODUITS CHIMIQUES



RECYCLAGE DES
RESSOURCES



RESPECT DE
L'ENVIRONNEMENT



ROTATION DES
CULTURES

LES PRODUITS **SEVIMA**

270g



405g



OU NOUS TROUVER ?



CONTACTEZ-NOUS

S.A Conserverie Du Sud - 65140 Rabastens-De-Bigorre
Hautes-Pyrénées ; France



TÉLÉPHONE
+33 (0)5 62 96 67 11



@JEANBRUNET_



@JEANBRUNETPATES



MAIL
commercial@conserverie-du-sud.fr



www.jeanbrunet.fr